

**PRODUKSI, KARAKTERISTIK DAN PENERIMAAN
KONSUMEN PADA PRODUK SELAI KULIT CERI KOPI
ARABIKA KABUPATEN BANDUNG**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pariwisata



Oleh:

Dila Fitri Adhisty

NIM:1703828

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2021

**LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI
DILA FITRI ADHISTY
1703828**

**PRODUKSI, KARAKTERISTIK DAN PENERIMAAN
KONSUMEN PADA SELAI KULIT CERI KOPI ARABIKA
KABUPATEN BANDUNG**

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing :

Pembimbing I



Ridwan Iskandar, MM.

NIP.

Pembimbing II



Andreas Suwandi, S.Pd., Gr., M.Pd

NIP. 920190219890412101

Mengetahui,

Ketua Prodi Manajemen Industri Katering



Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par

NIP. 197003202008122001

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama : Dila Fitri Adhistry

NIM : 1703828

Jurusan : Manajemen Industri Katering

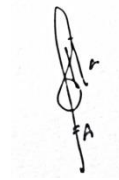
Fakultas : Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

Judul Skripsi : Produksi, Karakteristik dan Penerimaan Konsumen Pada Produk
Selai Kulit Ceri Kopi Arabika Kabupaten Bandung

Menyatakan bahwa yang tertulis dalam skripsi ini adalah benar-benar hasil karya sendiri bukan jiplakan dari karya tulis orang lain, baik sebagian maupun seluruhnya. Pendapat atau temuan orang lain yang terdapat dalam skripsi ini dikutip atau dirujuk berdasarkan kode etik ilmiah.

Jika dikemudian hari terbukti bahwa saya salah (tidak sesuai/tidak benar), maka saya siap menerima sanksi sesuai dengan aturan yang berlaku.

Bandung, Agustus 2021



Dila Fitri Adhistry
Nim. 1703828

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum warrahmatullahi wabarakatuh.

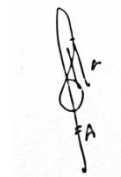
Puji dan syukur yang sangat mendalam Peneliti panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat dan keberkahan yang Allah SWT berikan hingga penulis dapat menyelesaikan penelitian skripsi yang berjudul **PRODUKSI, KARAKTERISTIK DAN PENERIMAAN KONSUMEN PADA PRODUK SELAI KULIT CERI KOPI ARABIKA KABUPATEN BANDUNG** dengan penuh perjuangan yang membuahkan hikmah. Shalawat serta salam tak lupa penulis curahkan kepada Baginda Rasulullah Muhammad SAW juga kepada para keluarga, sahabat, juga kita selaku ummat nya hingga akhir zaman.

Peneliti menyadari betul bahwa penyusunan skripsi ini tidaklah sempurna seperti apa yang diharapkan, karena bagaimanapun juga penulis hanyalah manusia dengan segala kekurangan yang hanya bisa bergantung pada Allah dengan segala kesempurnaan Nya. Namun demikian Peneliti sangat berharap semoga karya tulis ini dapat membawa manfaat khususnya bagi Peneliti dan umumnya bagi para pembaca.

Sekian yang dapat Peneliti sampaikan semoga kedepannya akan banyak peneliti yang jauh lebih baik dengan niat yang lurus serta ikhlas untuk dapat terus memberikan manfaat kepada sekitar melalui apa yang ditulis dan ditelitinya.

Wassalamu'alaikum warrahmatullahi wabarakatuh

Bandung, Agustus 2021



Dila Fitri Adhistry

NIM. 1703828

UCAPAN TERIMAKASIH

Rasa syukur selalu kita curahkan kepada Allah Swt tuhan semesta alam atas segala nikmat serta pertolongan Nya Peneliti dapat menyelesaikan penelitian skripsi ini. Peneliti juga mengucapkan terimakasih yang tak terhingga kepada semua pihak yang telah membantu peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini baik secara moril maupun materil. Terkhusus terimakasih peneliti sampaikan kepada :

1. Kepada Allah Swt yang telah membimbing setiap langkah peneliti, memudahkan segala jalan dan memberikan hikmah dalam setiap kesulitan yang Peneliti hadapi;
2. Kedua Orang Tua yang selalu memberi dukungan secara moril dan materil, serta selalu mengiringi setiap langkah peneliti dengan do'a;
3. Rektor Universitas Pendidikan Indonesia yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini;
4. Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial yang telah memberikan kesempatan kepada peneliti untuk menyelesaikan skripsi ini;
5. Ibu Dr. Dewi Turgarini, SS.,MM.Par selaku Ketua Program Studi Managemen Industri Katering yang telah mengarahkan kami selama masa penyusunan skripsi ini;
6. Bapak Ridwan Iskandar, MM. sebagai pembimbing pertama dalam penelitian ini yang selalu memberi arahan dengan sangat baik serta memberi banyak masukan yang sangat berartit kepada peneliti dalam penelitian ini. Terimakasih atas segala ilmu, arahan serta kebaikannya kepada Peneliti;
7. Bapak Andreas Suwandi, S.Pd., Gr., M.Pd sebagai pembimbing kedua dalam penelitian yang telah membimbing Peneliti dalam menyelesaikan penelitian ini. Selalu memberi masukan dalam penyusunan penelitian ini. Terimakasih atas segala ilmu, bimbingan serta kebaikannya kepada Peneliti;
8. Kepada Bapak Dadang produsen kopi Ciwidey, Kang Yana dan Kang Rifki dari Rakutak Kopi Ciparay, Kang Yayat dari produsen Kopi Palintang, Kang Oang dari Produsen Kopi arabika Palasari dan Teh Dwi dari Hoffland Kopi Subang yang telah membantu Peneliti untuk mendapatkan sampel ceri kopi Arabika serta memberikan banyak informasi mengenai kopi kepada Peneliti. Terimakasih atas ketersediaan serta kebaikannya dalam membantu Peneliti;
9. Kepada para panelis terlatih dan panelis konsumen dalam penelitian ini yang telah bersedia membantu Peneliti untuk mengumpulkan data sehingga penelitian ini dapat terselesaikan dengan baik;

iii

Dila Fitri Adhistry, 2021

Produksi, Karakteristik dan Penerimaan Konsumen Pada Produk Selai Kulit Ceri Kopi Arabika Kabupaten Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

10. Kepada sahabat tersayang Anisa Erika dan Depi Rahmawati yang selalu hadir dalam setiap kesulitan, membantu disetiap jalan buntu, terimakasih untuk setiap waktu dan keringat yang tcurahkan untuk Peneliti. Semoga Allah Swt memberkahi kalian;
11. Kepada Fitri Pratiwi, Fitri Cahya, Esti Dwi, Syifa, Dhika, Yudia, Rizki Baharudin dan Panji selaku sahabat terdekat yang selalu saling mendukung, saling berbagi ilmu dan berbagi suka cita selama masa perkuliahan. Semoga Allah Swt memberkahi kalian.
12. Kepada teman-teman Angkatan MIK 2017 yang selalau saling membantu dan mendukung agar bisa lulus bersama-sama.

ABSTRAK

Produksi, Karakteristik dan Penerimaan Konsumen Pada Produk Selai Kulit Ceri Kopi Arabika Kabupaten Bandung

Oleh :

Dila Fitri Adhistry (NIM. 1703828)

Kopi arabika merupakan komoditas utama di Kabupaten Bandung yang menggunakan luas lahan perkebunan rakyat sampai sebesar 66.3% atau seluas 10.273 ha. Limbah dari hasil penggilingan ceri kopi ini apabila tidak dimanfaatkan akan berpotensi merusak lingkungan. Kulit ceri kopi pada dasarnya memiliki kandungan gizi serta senyawa polifenol yang bermanfaat untuk kesehatan. Maka dari itu kulit ceri kopi memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk makanan agar limbah kulit ceri kopi dapat dioptimalkan menjadi produk yang bernilai ekonomi. Salah satu pemanfaatannya adalah dengan menjadikan kulit ceri kopi sebagai bahan baku pembuatan selai. Metode yang dilakukan adalah metode eksperimen dengan pendekatan kuantitatif deskriptif. Untuk mengetahui karakteristik serta kualitas dari formulasi resep, Peneliti menggunakan uji organoleptik dengan *kruskal-wallis test* dan analisis deskriptif. Hasilnya dari ketiga sample yang diujikan menunjukkan nilai signifikansi >0.05 artinya tidak terdapat perbedaan nyata dari setiap aspek karakteristik yang diujikan. Sementara hasil analisis deskriptif menunjukkan sampel dengan kode SKCK 3 memiliki nilai tertinggi pada semua aspek yang diujikan. Selanjutnya sampel dengan nilai tertinggi dilakukan uji daya terima konsumen kepada 100 orang panel konsumen, hasil menunjukkan total nilai yang diperoleh adalah 2512 dimana nilai ini berada pada rentang nilai 2040-2520 yang artinya produk diterima oleh konsumen. Sementara untuk aspek harga yang diharapkan konsumen adalah sebesar Rp 25.000 untuk satu buah jar dengan gramasi 250gr.

Kata Kunci : Selai, Kulit ceri kopi, Kopi Arabika, Uji Organoleptik, Uji Daya Terima Konsumen

ABSTRACT

Production, Characteristics and Consumer Acceptance of Arabica Cherry Pulp Coffee Jam ,Bandung District

By :

Dila Fitri Adhisty (NIM. 1703828)

Arabica coffee is the main commodity in Bandung District which uses up to 66.3% of the people's plantation land area or an area of 10,273 ha. The waste from the coffee cherry mill if not utilized will have the potential to damage the environment. Coffee cherry skin basically contains nutrients and polyphenolic compounds that are beneficial for health. Therefore, coffee cherry skin has the potential to be developed into food products so that coffee cherry skin waste can be optimized into products that have economic value. One of its uses is to make coffee cherry skin as a raw material for making jam. The method used is an experimental method with a descriptive quantitative approach. To determine the characteristics and quality of the recipe formulation, The researcher used the organoleptic test with the Kruskal-Wallis test and descriptive analysis. The results of the three samples tested showed a significance value of > 0.05 , meaning that there was no significant difference in each aspect of the characteristics being tested. Meanwhile, the results of the descriptive analysis showed that the sample with the SKCK 3 code had the highest score in all aspects tested. Furthermore, the sample with the highest value is tested for consumer acceptance to 100 consumer panels, the results show the total value obtained is 2512 where this value is in the range of 2040-2520 which means the product is accepted by consumers. Meanwhile, the price aspect that consumers expect is Rp. 25,000 for one jar with 250gr of gram.

Key Word : Jam, Pulp Coffee, Arabica Coffee, Organoleptic Test, Consumer Acceptance Test.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	ii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	iii
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	i
DAFTAR GAMBAR.....	ii
BAB I.....	Error! Bookmark not defined.
PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
1.1. Latar Belakang Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1.2. Rumusan Masalah Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1.3. Tujuan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1.4. Manfaat Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB II	Error! Bookmark not defined.
KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS	Error! Bookmark not defined.
2.1 Kajian Pustaka.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.1 Pariwisata	Error! Bookmark not defined.
2.1.2 Wisata Kuliner	Error! Bookmark not defined.
2.1.3 Produk	Error! Bookmark not defined.
2.1.4 Kopi Arabika Kabupaten Bandung	Error! Bookmark not defined.
2.2 Grand Theory	Error! Bookmark not defined.
2.2.1 Produksi.....	Error! Bookmark not defined.
2.2.2 Selai.....	Error! Bookmark not defined.
2.2.3 Kulit Ceri Kopi	Error! Bookmark not defined.
2.2.4 Formulasi Resep.....	Error! Bookmark not defined.

2.2.5 Alat Bantu.....	Error! Bookmark not defined.
2.2.6 Pengemasan Produk	Error! Bookmark not defined.
2.2.7 Harga Pokok Produksi.....	Error! Bookmark not defined.
2.2.8 Uji Organoleptik (Uji Penerimaan).....	Error! Bookmark not defined.
2.2.9 Strategi dan Bauran Pemasaran	Error! Bookmark not defined.
2.3 Penelitian Terdahulu.....	Error! Bookmark not defined.
2.4 Kerangka Pemikiran	Error! Bookmark not defined.
2.5 Hipotesis	Error! Bookmark not defined.
BAB III.....	Error! Bookmark not defined.
METODE PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
3.1 Objek dan Subjek Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.2 Metode Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.3 Operasional Variabel	Error! Bookmark not defined.
3.4 Rancangan Percobaan.....	Error! Bookmark not defined.
3.4.1. Kitchen Proyek	Error! Bookmark not defined.
3.4.2 Uji Organoleptik	Error! Bookmark not defined.
3.4.3 Uji Daya Terima Konsumen.....	Error! Bookmark not defined.
3.5 Populasi dan Sampel.....	Error! Bookmark not defined.
3.6 Teknik dan Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
BAB IV	Error! Bookmark not defined.
PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	Error! Bookmark not defined.
4.1 Gambaran Umum Penelitian	Error! Bookmark not defined.
4.2 Pembahasan.....	Error! Bookmark not defined.
4.2.1 Produksi Selai Kulit Ceri Kopi	Error! Bookmark not defined.
4.3 Karakteristik Selai Kulit Ceri Kopi	Error! Bookmark not defined.
4.3.1 Tahap Uji Organoleptik.....	Error! Bookmark not defined.
4.4 Daya Terima Konsumen	Error! Bookmark not defined.
4.4.1 Identitas Responden	Error! Bookmark not defined.

4.4.2 Hasil Uji Penerimaan Konsumen.....	Error! Bookmark not defined.
4.5 Harga Jual dan Desain Kemasan Produk.....	Error! Bookmark not defined.
4.5.1 Harga Jual Produk.....	Error! Bookmark not defined.
4.5.2 Design Kemasan Produk	Error! Bookmark not defined.
4.6 Infografis Analisis	Error! Bookmark not defined.
BAB 5	Error! Bookmark not defined.
SIMPULAN DAN SARAN	Error! Bookmark not defined.
5.1 Simpulan	Error! Bookmark not defined.
5.2 Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Kandungan Gizi Kulit Ceri Kopi	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2. 1 Komposisi Bahan Baku Selai Nanas.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2. 2 Syarat Mutu Selai	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2. 3 Acidity dan Kadar Kafein Kopi	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2. 4 Kandungan Kimia Limbah Kulit Kopi	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2. 5 Hasil Penelitian Terdahulu.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3. 1 Operasional Variabel.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3. 2 Formulasi Resep Selai Kulit Ceri Kopi ...	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3. 3 Metode Rancangan Percobaan Formulasi Selai Kulit Ceri Kopi....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3. 4 Skala Penilaian Atribut	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 1 Formulasi Resep Selai Kulit Ceri Kopi.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 2 Peralatan <i>kitchen project</i>	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 3 Data Panelis Terlatih	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 4 Analisa Uji Statistik Kruskal-Wallis	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 5 Jenis Kelamin Responden	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 6 Usia Responden.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 7 Pendidikan Terakhir Responden	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 8 Pekerjaan Responden.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 9 Pendapatan Perbulan Responden	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 10 Pengalaman Merokok Responden	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 11 Pengalaman Konsumsi Produk Kulit Ceri Kopi ..	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 12 Kelas Penentu Penerimaan Produk.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 13 Daya Terima Konsumen Parameter Warna Produk	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 14 Daya Terima Konsumen Parameter Rasa Produk	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 15 Daya Terima Konsumen Parameter Aroma Produk	Error! Bookmark not defined.

Tabel 4. 16 Daya Terima Konsumen Parameter Tekstur Produk.. **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 17 Daya Terima Konsumen Parameter Penampilan Fisik Produk..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 18 Daya Terima Konsumen Terhadap Penampilan Kemasan **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 19 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Selai Kulit Ceri Kopi **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 20 Harga Pokok Produksi Selai Kulit Ceri Kopi**Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 21 Harga Jual Produk Harapan Konsumen.**Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Grafik Kunjungan Wisatawan Mancanegara **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 2. 1 Persentase Luas Lahan Perkebunan Rakyat Berdasarkan Komoditas di Kabupaten Bandung **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 2. 2 Gambar Alur Proses Produksi **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 2. 3 Anatomi Buah Kopi **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4. 1 Sortasi Ceri Kopi **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4. 2 Pengupasan Ceri Kopi..... **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4. 3 Penghancuran Kulit Ceri Kopi **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4. 4 Proses Pemasakan Selai Kulit Ceri Kopi .. **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4. 5 Pengemasan Selai **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4. 6 Sampel Selai Kulit Ceri Kopi **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4. 7 Design Kemasan Produk..... **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4. 8 Infografis Analisis **Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR PUSTAKA

- A, H. P. (2015). *Ekstraksi Senyawa Antioksidan Kulit Buah Kopi : Kajian Jenis Kopi dan Lama Maserasi*. Universitas Jember.
- Adhiansyah, A., Sudono, A., & Rizkyanfi, M. W. (2020). The Influence of Marketing Mix on Customer Purchasing Decision at The Abraham and Smith Restaurant. *The Journal Gastronomy Tourism*, 7(August), 46–58.
- Afrizon. (2015). POTENSI KULIT KOPI SEBAGAI BAHAN BAKU PUPUK KOMPOS DI PROVINSI BENGKULU. *AGRITEPA*, II(1), 69–80.
- Ali, M. (2013). “ Volume 7, No. 1, Juni 2013 .” *Lisan Al-Hal*, 7(1), 19–35.
- Anonim. (2013). [*pengujian organoleptik*].
- Arbi, A. S. (2009). *Pengenalan Evaluasi Sensori*. 1–42.
- Arsyad, M. (2018). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Pembuatan Selai Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L) Influence Of Sugar Concentration on Making Young Coconut Jam (*Cocos nucifera* L). *Agriculture Technology Journal*, 1, 35–45.
- Bambang Supeno, Erwan, N. M. L. E. (2018). DIVERSIFIKASI PEMANFAATAN LIMBAH KULIT BUAH KOPI UNTUK PRODUK YANG BERNILAI EKONOMIS TINGGI DI KABUPATEN LOMBOK UTARA. *PKM-CSR*, 1, 23–25.
- Dewi, N. P. A. N. (2004). *Studi Pembuatan Daun Kelor (Moringa Oleifera)* (Vol. 55).
- Fadhilah, A. K., Priatini, W., & Rumayar, C. H. (2014). Inovasi Produk Selai Buah Naga Bercitarasa Kayu Manis Berbasis Daya Terima Konsumen. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4, 1–5.
- Firmansyah, M. A. (2019). *Buku Pemasaran Produk dan Merek* (Issue August).

- Garis, P., Romalasari, A., Purwasih, R., & Kunci, K. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Cascara Menjadi Teh Celup. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*, 10(1), 279–285.
- Hidayat, I., K, E. B., & Haryati, S. (2018). KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK SELAI TIMUN SURI (Cucumis melo l var reticulatus naudin) DENGAN BERBAGAI KONSENTRASI GULA DAN CMC. *Teknologi Hasil Pertanian*, 33, 57–73.
- Isdarmanto. (2017). *Dasar-Dasar Kepariwisata dan Pengelolaan Destinasi Pariwisata*.
- Lemhanas, J. kajian. (2012). Peningkatan Daya Saing. *Jurnal Kajian Lemhanas RI*, 14, 41–73.
- Manalu, E., Sianturi, F. A., & Manalu, M. R. (2017). PENERAPAN ALGORITMA NAIVE BAYES UNTUK MEMPREDIKSI JUMLAH PRODUKSI BARANG BERDASARKAN DATA PERSEDIAAN DAN JUMLAH PEMESANAN PADA CV . PAPADAN MAMA PASTRIES. *Mantik Penusa*, 1(2).
- Mas'ula, A. U., & Palupi, H. T. (2018). PENGARUH PENAMBAHAN PEKTIN KULIT JERUK DAN SUKROSA TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK SELAI JAHE (Zingiber Officinale). *Teknologi Pangan*, 9(2), 132–139.
- N.L.U Sumadewi, D.H.D Puspaningrum, N. . A. (2020). PKM PEMANFAATAN LIMBH KOPI DI DESA CATUR KABUPATEN BANGLI. *Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(9), 130.
- Nur, A., Suloi, F., Syam, N. F., Jufri, N., Sari, R., Mahendradatta, M., Korespondensi, P., & Juli, D. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi sebagai Upaya Pemberdayaan Ibu-ibu Rumah Tangga di Desa Latimojong, Kabupaten

- Enrekang (Utilization of Coffe Skin (Exocarp) Waste as an Effort to Empower Housewives in Latimojong Village, Enrekang District). *Agrokreatif*, 5(3), 246–250.
- Nurani, F. P. (2020). PENAMBAHAN PEKTIN , GULA , DAN ASAM SITRAT DALAM PEMBUATAN SELAI DAN MARMALADE BUAH-BUAHAN. *Food Technology and Agroindustry*, 2(1), 27–32.
- Putri, R. R. S. P., Sudono, A., & Handyastuti, I. (2018). Inovasi Produk Bubuk Cincau Hijau Berbasis Daya Terima Konsumen. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4.
- Putu, D., Apsari, N., Istri, C., & Marsiti, R. (2019). PEMANFAATAN KULIT MELON MENJADI SELAI. *Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(1), 23–32.
- Rai, I. G. B. (2014). *PENGANTAR INDUSTRI*.
- Sari, M. R. (2019). *INOVASI PRODUK MINI ROLL CAKE DENGAN PENAMBAHAN UBI JALAR CILEMBU BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN Universitas Pendidikan Indonesia*.
- Sastra, H., & Bawono, S. (2018). Pemanfaatan Limbah Kulit Biji Kopi Sebagai Bahan Kompos dan Cascara. *Jurnal Abdimas Hasil Pengabdian Di Lapangan*, 1(1), 55–61.
- Shinta, A. (2011). *Manajemen pemasaran*. UB Press. <http://www.ubpress.ub.ac.id>
- Skin, S., Klingel, T., Kremer, J. I., Gottstein, V., & Rezende, T. R. De. (2020). foods A Review of Co ff ee By-Products Including Leaf ,. *Foods*, 9(665).
- Sucipta, I. N., Suriarsih, K., & Kencana, P. K. D. (2017). *PENGEMASAN PANGAN Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien*. Udayana

University Press. <http://penerbit.unud.ac.id>

- Sulihono, A., Tarihoran, B., & Agustina, T. E. (2012). JENIS PELARUT TERHADAP EKSTRAKSI PEKTIN DARI KULIT JERUK BALI (CITRUS MAXIMA). *Jurnal Teknik Kimia*, 18(4), 1–8.
- Susilawati, M. (2015). *Perancangan Percobaan*. Universitas Udayana.
- Syarief, R. (2008). Pengemasan Pangan “You don’t get second chance to make a first impression.” *Industri Kemasan Indonesia*, 1–27.
- Taolin, A. P., & Nugroho, S. (2016). Potensi Heritage Yang Dimiliki Oleh Desa Wisata Tamkesi Kabupaten Timor Tengah Utara Sebagai Daya Tarik Wisata. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 4(2), 96.
<https://doi.org/10.24843/jdepar.2016.v04.i02.p16>
- Trisnowati, N. (2012). *PRAKTEK PRODUKSI PEMBUATAN SELAI APEL (Malus sylvestris Mill) Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Dari Persyaratan Guna Mencapai Gelar Ahli Madya Teknologi Hasil Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta Disusun Oleh : NURLAILA TR.*
- Utthavi, W. H., & Sumerta, I. G. A. (2017). ANALISIS PENGENDALIAN FOOD COST PADA GTBV HOTEL & CONVENTION - BALI. *Jurnal Bisnis Dan Kewirausahaan*. <https://doi.org/10.31940/jbk.v13i3.727>
- Wahyuni, S. (2013). TEORI KONSUMSI DAN PRODUKSI DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM. *Akuntabel*, 10(1), 74–79.
- Windy Febrianti R. A, L. S. (2018). *PENGARUH PERBEDAAN JENIS PENGAWET DAN SUHU PENYIMPANAN TERHADAP UMUR SIMPAN MINUMAN SODA KULIT BUAH KOPI.*
- Zainal, V. R., Ramly, M., Mutis, T., & Arafah, W. (2015). Manajemen sumber daya

manusia. In *Jakarta: Rajawali Pers*.

Zakiah, A. N. (2018). INOVASI PRODUK SELAI JERAMI NANGKA
TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN. *Repository.Upi.Edu*.